000454 - REV. 0 - 28/02/2014

Rodovia Gabriel Melhado SP461 km0 - Caixa Postal: 001
CEP: 16210-000 - Bilac - SP
FONE: (18)3659 9900 - FAX: (18)3659 9909
www.grupobotini.com.br - comercial@botimetal.com.br

www.grupobotini.com.br - MANUAL DE INTRUÇÕES

GRUPO
BOTINI®
SOLIDEZ EM METAL

Figura ilustrativa

Multiuso - Carne e Café
B5509

Sumário

1 Introdução..1
1.1 Medidas de Segurança...1
1.2 Principais Componente...2
1.3 Etiquetas 4
1.4 Dados Técnicos..5

2 Instalação..6
2.1 Posicionamento..6
2.2 Instalação Elétrica...6
2.3 Instalação de Componentes..7

3 Instrução de Uso..9
3.1 Instrução de Uso Moedor de Carne..............................9
3.2 Instrução de Uso Moinho de Café...............................10

4 Limpeza...11
4.1 Limpeza do Moedor de Carne....................................11
4.2 Limpeza do Moinho de Café......................................11

5 Dicas de Soluções de Problemas................................13

1 Introdução

Parabéns pela compra!
Os produtos elétricos **BOTINI** são projetados para um funcionamento eficiente e seguro.

Para garantir o melhor desempenho do seu produto, **leia atentamente as recomendações a seguir.**

O Manual de Instruções não deve ser descartado; ele deve ser guardado para eventuais consultas e garantia do produto.

Destinado exclusivamente para uso doméstico.

1.1 Medidas de Segurança

1.1.1 Antes de utilizar o produto verifique a voltagem da tomada elétrica em que pretende ligar e em seguida certifique-se de que a chave elétrica seletora de voltagem (encontra-se na parte inferior do produto) está na posição correta 127 V ou 220 V.

1.1.2 Não utilizar o produto quando ele apresentar algum dano no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça danificada, entrar em contato com a Assistência Técnica Autorizada ou direto com o grupo BOTINI.

1.1.3 Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança. Recomenda-se que crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

1.1.4 Para se proteger e prevenir choques elétricos, não se deve mergulhar ou esguichar, sobre o produto, água e nem outros líquidos.

1.1.5 Desligue o aparelho e retire o plugue da tomada elétrica quando o aparelho não estiver sendo usado e for deixado sem vigilância, antes da instalação de seus componentes e antes de limpá-lo.

1.1.6 Antes da primeira utilização é recomendado limpar totalmente os componentes removíveis do aparelho.

1.1.7 Nunca deixar funcionando o aparelho em vazio para não danificar os componentes de corte e moagem.

1.1.8 Caso ocorra uma queda de energia ou desligamento inesperado do aparelho por qualquer motivo, desligue o botão LIGA/DESLIGA e retire o plugue da tomada elétrica, aguarde alguns minutos e volte a liga-lo. Caso o aparelho não funcione entre em contato com uma Assistência Técnica Autorizada ou direto com o grupo BOTINI.

1.2 Principais Componentes

1.2.1 Picador de Carne

01 - Soquete
02 - Prato
03 - Corpo da Boca
04 - Caracol
05 - Faca Cruzeta
06 - Disco para moer - 6mm
07 - Disco para moer - 8mm
08 - Funil para linguiça
09 - Porca da Boca
10 - Redutor
11 - Manipulo 3/8" x 1 1/2"
12 - Arruela de celeron
13 - Botão Liga(I)/Desliga(0)
14 - Plugue
15 - Motor
16 - Chave seletora de voltagem

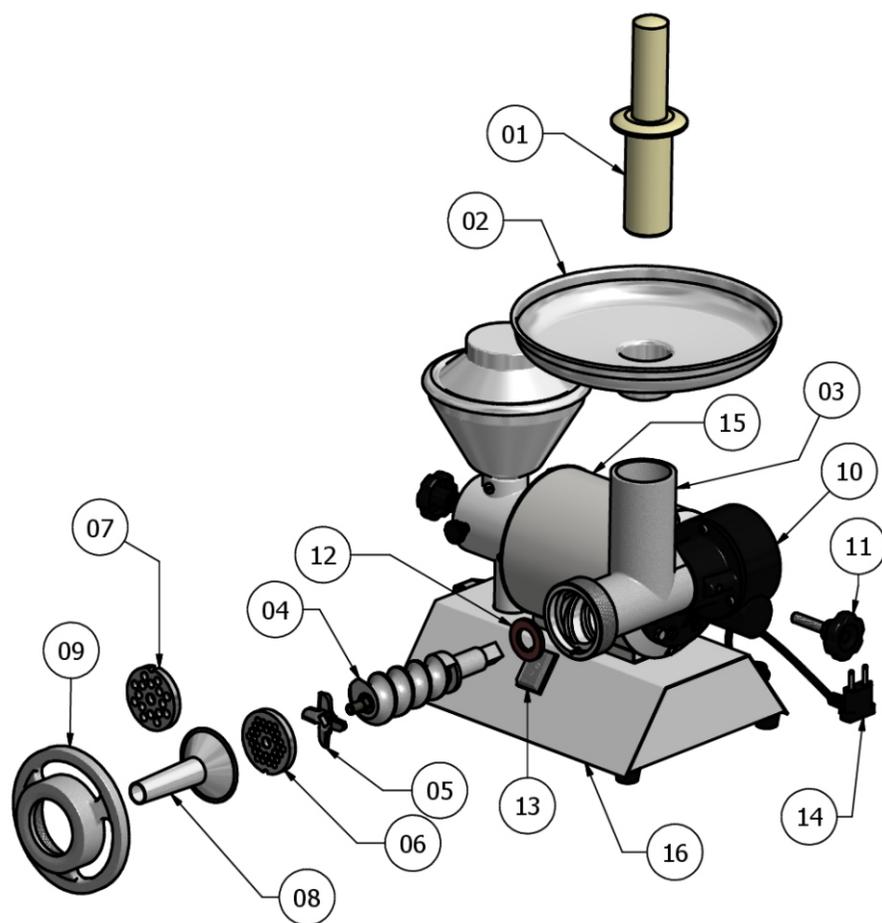



Figura ilustrativa

1.2.2 Moinho de Café

17 - Reservatório de grão com tampa
18 - Discos de moagem
19 - Parafuso 3/16" x 1/2"
20 - Manipulo 1/4" x 1/2"
21 - Rosca Alimentadora
22 - Depósito de Café
23 - Suporte da Rosca Alimentadora
24 - Porca 3/8"
25 - Mancal de Regulagem
26 - Mola do regulador
27 - Manipulo 3/8" x 1 1/2"
28 - Caixa do moinho
29 - Parafuso Atarrachante
30 - Base

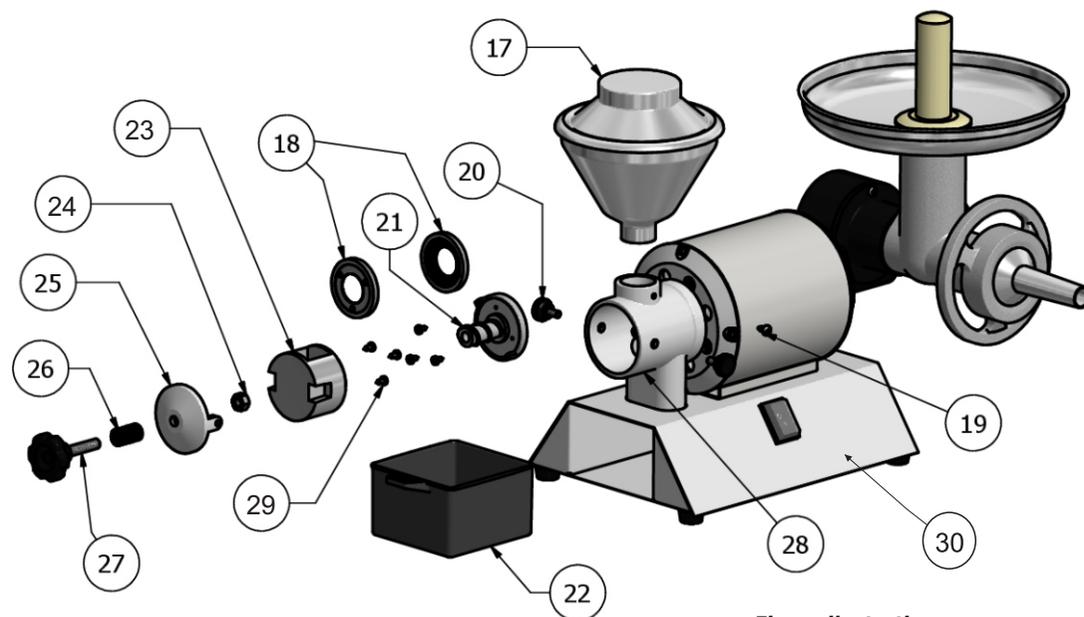
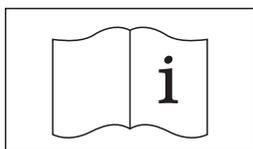



Figura ilustrativa

1.3 Etiquetas

- Etiqueta de indicação para leitura do manual de instruções.

- Etiqueta de indicação para cuidados de segurança.

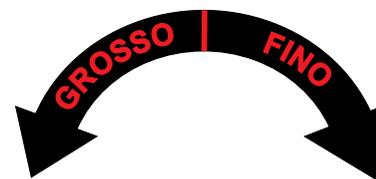
- Etiqueta de atenção para o ajuste da tensão nominal.

ATENÇÃO

Equipamento ajustado de fábrica para 220 V, caso a rede elétrica seja 127 V mude a chave seletora de voltagem de posição (conforme manual).

Equipamento ajustado de fábrica para 220 V, caso a rede elétrica seja 127 V mude a chave seletora de voltagem de posição (conforme manual).

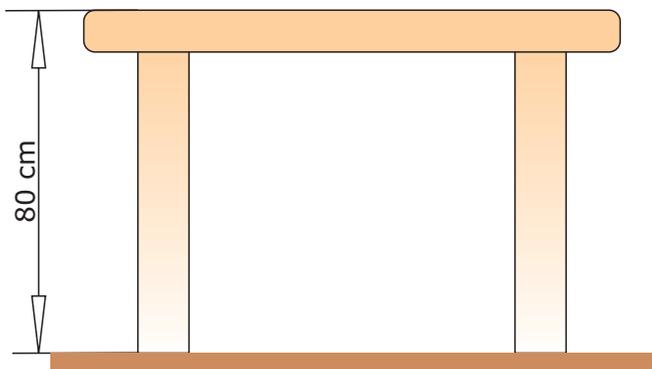
ATENÇÃO

- Etiqueta de indicação para regulagem dos discos de moagem.

1.4 Dados Técnicos

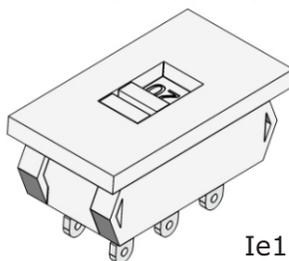
Descrição	Indicação	Unidade
Tempo de Operação	contínuo	h
Tensão Nominal	127 / 220	V
Potência Nominal	1000	W
Frequência Nominal	60	Hz
Produção Média de Café	6	Kg/h
Produção Média de Carne	40	Kg/h
Consumo	1	kW/h
Dimensões (AxLxC)	35 x 36 x 48	cm
Peso Bruto	15,5	Kg

2 Instalação

2.1 Posicionamento

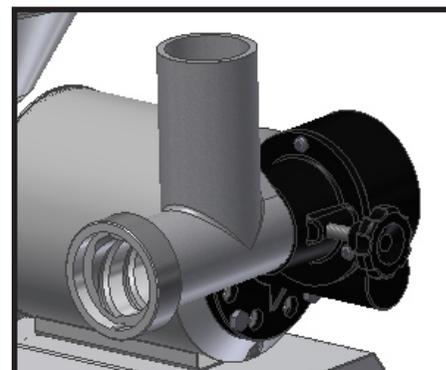
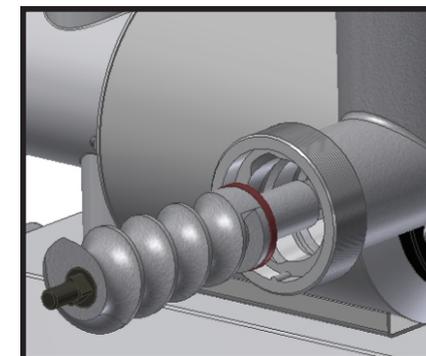
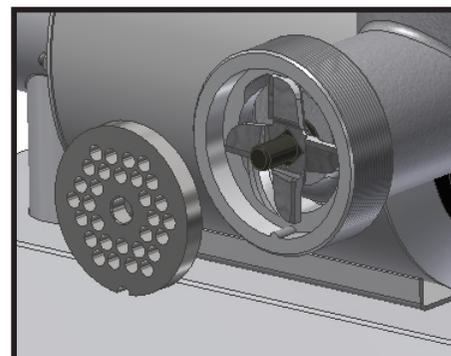
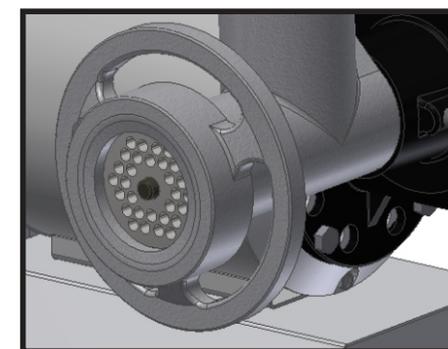
- Para uma melhor performance utilize o equipamento em uma superfície plana e lisa, por exemplo uma mesa.
- Ideal com uma altura no mínimo de 80 cm, para uma melhor condição de manuseio.

2.2 Instalação Elétrica

- Esse equipamento foi desenvolvido para ser operado em rede doméstica.
-Antes de ligar o equipamento verifique a tensão da tomada elétrica e ajuste a chave seletora de voltagem para a tensão desejada: 127 V ou 220 V.
Nota: A chave seletora de voltagem (figura Ie1) encontra-se na parte inferior do equipamento.
- Verificar se o cabo ou o plugue estão em perfeitas condições, caso haja algum defeito entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada ou direto com o grupo BOTINI para efetuar a troca do mesmo.
- Para segurança contra choques, ligar o equipamento em uma rede que tenha aterramento.
- Nunca ligar o equipamento com as mãos molhadas.

Ie1

2.3 Instalação de Componentes

Atenção: Certificar que o botão Liga/Desliga esteja desligado e o plugue do equipamento não esteja conectado à tomada elétrica ao instalar os componentes.

2.3.1 Instalação Componentes Moedor de Carne

- Encaixe o corpo da boca no redutor e aperte o manipulo 3/8" x 1 1/2" (figura Mc1).
- Após coloque o caracol dentro do corpo da boca (figura Mc2), seguido da faca cruzeta e do disco para moer escolhido (figura Mc3).
Nota: A arruela de celeron deve ser montada junto com o caracol conforme seqüência mostrada no item 1.2.1. A faca cruzeta deve ser colocada de modo que o lado do corte fique em contado com o disco para moer (figura Mc3).
- Em seguida coloque e rosqueie a porca da boca até encostar no disco para moer (figura Mc4). Não há necessidade de aperto, apenas encoste.

Mc1

Mc2

Mc3

Mc4

- Para o preparo de lingüiça, coloque o funil para lingüiça antes da porca da boca (figura Mc5).

Mc5

Mc6

Nota: Quando utilizar o funil para lingüiça o disco para moer a ser utilizado deve ser o de 8mm e não há necessidade de utilizar a faca cruzeta.
- Após coloque o prato para conter e auxiliar o processo de moagem. **Nunca trabalhe sem o prato. Use sempre o soquete para empurrar os alimentos nunca os dedos!** (figura Mc6).

2.3.2 Instalação Componentes do Moinho de Café

- Todos os componentes da parte do moinho de café, já vem instalados de fábrica conforme seqüência do item 1.2.2.
- Faça apenas a instalação do reservatório de grãos conforme figura Mf1 e Mf1a. Com uma chave de fenda aperte o parafuso 3/16" x 1/2".

Mf1

Mf1a

3.1 Instrução de Uso do Moedor de Carne

3.1.1 Proceda com a instalação conforme item 2.3.
3.1.2 Solte o manipulo (figura Mf2), girando no sentido anti-horário de forma que os discos de moagem (figura Mf2) não fiquem em atrito durante o uso do moedor de carne.
3.1.3 Escolha o disco para moer (figura Mf3) apropriado para sua necessidade. O disco com furos menores produzirá carne moída fina enquanto que o disco com furos maiores produzirá carne "grosseiramente" moída.

Mf2

Mf3

3.1.4 Após a montagem ligue o botão liga/desliga (figura Mf4) e moa a quantidade desejada. Utilize o soquete para empurrar os alimentos pelo bocal do prato (figura Mf5).

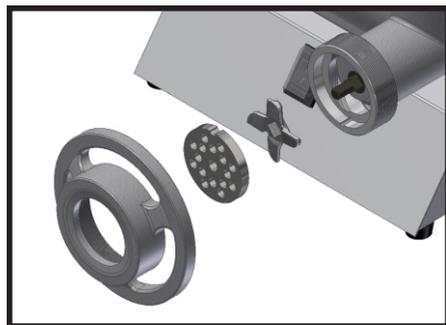
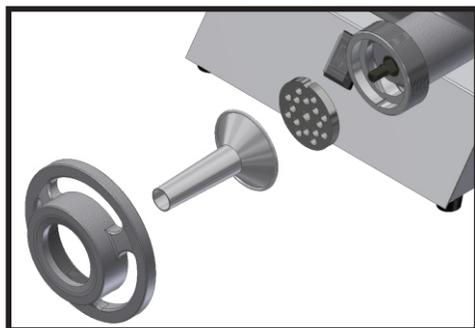
Nota: Jamais utilize as pontas dos dedos ou qualquer outro objeto que não seja o soquete para empurrar a carne!

A carne a ser moída deve estar cortada em tiras de aproximadamente 2cm x 2cm x 60cm e isenta de ossos.

Observação: caso caia o rendimento do moedor de carne verificar a necessidade de troca da faca cruzeta ou dos discos para moer (figura Mc3). Nunca interrompa (desligue) o processo de moagem com carne em processamento.

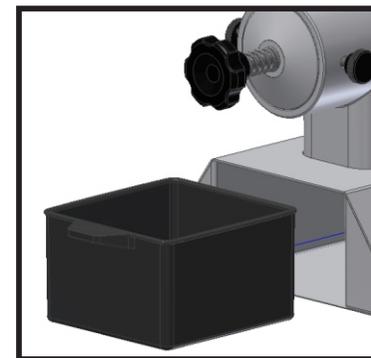
Mf4

Mf5

3.1.5 Para a preparação de lingüiça proceda com a montagem, porém retire o a faca cruzeta e coloque o disco para moer de 8mm e o funil de lingüiça (figura Mf6a). Após esse procedimento coloque a tripa no funil de lingüiça e inicie o processo ligando o botão liga/desliga.

Mf6

Mf6a

3.2 Instrução de Uso Moinho de Café

3.2.1 Para utilizar o moinho de café retire a boca (figura Mc1) do moedor de carne.
3.2.2 Ligue a máquina no botão liga/desliga (figura Mf4) e gire no sentido horário o manipulo (figura Mf2) que se encontra no mancal de regulagem, até ouvir um leve atrito dos discos de moagem (figura Mf2).
3.2.3 Coloque uma pequena quantidade de café no reservatório de grãos (figura Mf1) e em seguida verifique a espessura do pó no depósito de café (figura Mf7). Caso não esteja na espessura desejada proceda com a regulagem do manipulo novamente até encontrar o ponto desejado.
3.2.4 Com a máquina regulada moa a quantidade desejada.
3.2.5 Não deixe o moedor ligado sem grãos para não danificar os discos de moagem (figura Mf2).
Nota: quantidade máxima no reservatório de grãos: 180 gramas. Nunca interrompa (desligue) o processo de moagem com o reservatório de grãos cheio.

OBSERVAÇÃO: o café com umidade alta emplasta nos discos de moagem. Uma vez que os discos ficam emplastados o rendimento da moagem cai levando até ao travamento do motor. Para retirar a umidade do grão de café recomenda-se condicionar os grãos durante 24 horas a uma temperatura de 30 °C e uma humidade relativa de 60%.

Mf7

4 Limpeza

Atenção: Certificar que o botão Liga/Desliga esteja desligado e o plugue do equipamento não esteja conectado à tomada elétrica antes de proceder com a limpeza.

4.1 Limpeza do Moedor de Carne

4.1.1 Desmonte todos os componentes montados anteriormente conforme item 2.3.1. Mergulhe os componentes em água para limpa-los. O gabinete e o motor limpe com pano umedecido com água e sabão neutro. Em seguida, enxugue-o com pano seco.

Nota: A faca cruzeta é muito afiada. Manuseá-la com cuidado ao limpá-la.

4.1.2 Depois de limpar todos os acessórios o usuário deverá secá-los como um pano seco e limpo.

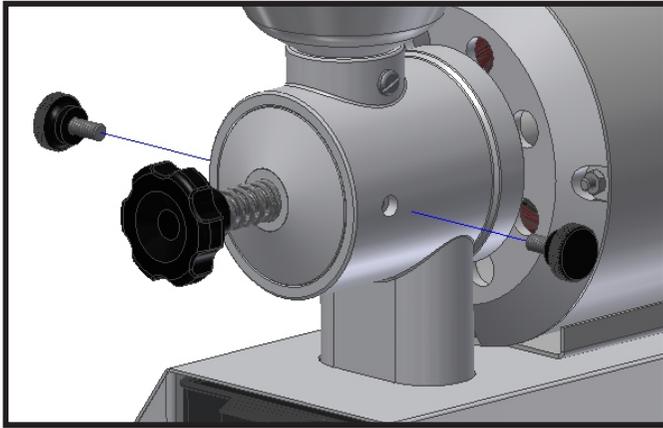
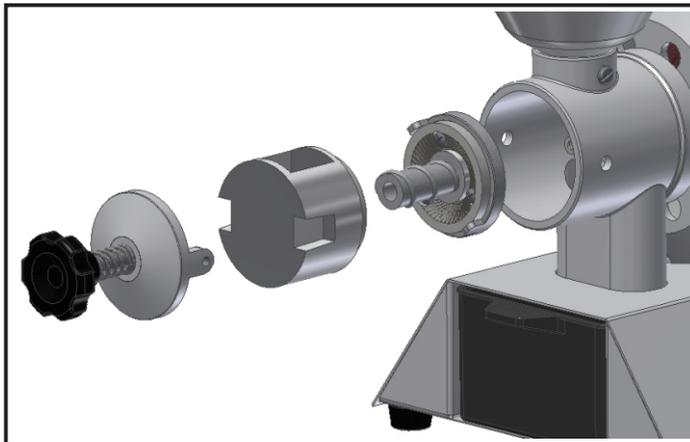
4.2 Limpeza do Moinho de Café

4.2.1 Retire os manípulos 1/4" x 1/2", remova o mancal de regulagem, o suporte da rosca alimentadora e a rosca alimentadora (figura Mf8).
4.2.2 Proceda com a limpeza dos componentes com uma escova. O gabinete e o motor limpe com pano umedecido com água e sabão neutro. Em seguida, enxugue-o com pano seco.
4.2.3 Proceda com a montagem conforme esquema da (figura Mf9).

Nota: na montagem é importante observar que a rosca alimentadora tem que ser encaixada na trava do eixo do motor e que a cavidade existente no suporte da rosca alimentadora tem que ficar para cima.

Mf8

Mf9

5 Dicas de Soluções de Problemas

PROBLEMA	CAUSAS	PROCEDIMENTO
Aparelho não liga.	Sem energia na tomada. Problema no circuito elétrico interno ou externo do aparelho.	-Verificar se o plugue está corretamente conectado. -Verificar se o disjuntor da casa não esta desligado. -Testar a tomada com outro tipo de aparelho eletrodoméstico qualquer. -Entrar em contato com a assistência técnica do grupo BOTINI
Aparelho não consegue moer a carne.	Faca cruzeta montada incorretamente. Faltando acessórios. Faca cruzeta ou discos de moer sem corte Pedaço de carne muito grande	-Retirar a porca da boca e certificar-se de que a parte arredondada da faca esteja voltada para o caracol. -Verificar a existência dos componentes internos (caracol, arruela de celeron disco para moer e faca cruzeta). -Faça a substituição das peças. -Corte a carne em tiras de 2cmx2cmx60cm
Aparelho não consegue moer café.	Aperto excessivo na regulagem dos discos de moagem. Café com alta umidade Discos de moagem gastos	-Alivie os discos de moagem através do manipulo de regulagem. -Proceder com a limpeza dos discos de moagem e condicionar os grãos durante 24 horas a uma temperatura de 30 °C e uma humidade relativa de 60%. -Faça a substituição dos discos de moagem.
Ruído excessivo	Porca da boca apertada excessivamente gerando atrito excessivo entre o disco para moer e a faca cruzeta	-Remover e inserir novamente a porca da boca girando até o seu curso final (sem forçar).
Aparelho com cheiro de queimado	Sobrecarga no motor	-Verifique se os pedaços de carne estão muito grande. -Verifique se o aperto dos discos de moagem não está excessivo.

Termo de Garantia

O produto **BOTINI** B5509, tem garantia pelo período de 6 meses, a contar pela data de compra comprovada pela nota fiscal, desde que observadas e respeitadas as disposições legais aplicáveis ao equipamento.
Essa garantia cobre somente os defeitos de funcionamento das peças e componentes dos equipamentos descritos nas condições normais de uso – de acordo com as instruções dos manuais de operação que acompanham os mesmos, e que são fornecidos pelo grupo **BOTINI.**
Estando dentro do prazo de garantia o equipamento será reparado ou substituído pelo grupo **BOTINI.**

O consumidor perderá totalmente a garantia quando:
- O produto não for manuseado em condições normais (de acordo com o manual de instruções), ou não for utilizado para fins a que se destina (uso doméstico).
- O produto for violado, desmontado ou adulterado fora dos posto de serviços autorizados.
- O defeito do produto decorrer de acidentes de transporte, mau-acondicionamento, uso inadequado, agente da natureza ou maus tratos.
- Forem incorporados ao produto peças e componentes não originais ou acessórios não recomendados pela **BOTINI**.
- For instalado em rede elétrica imprópria s.
- Houver remoção e/ou alteração do número de série ou da plaqueta de identificação do equipamento.

Dados do cliente
Nome:
____
Endereço:
____

Cidade/Estado:____

Dados do produto N° da nota fiscal: _______________________

Modelo / Produto: _________________ N° de Serie:____________________

Vendedor: ________________________________Data da compra: _______

Cidade/Estado: ____

Receitas

BOLINHO DE CARNE
INGREDIENTES
1 pão francês, amanhecido ou 2 fatias de pão de fôrma
½ xícara (chá) de leite
500 g de carne moída (moa com o moedor de carne elétrico BOTINI)
2 colheres (chá) de sal
2 ovos
1 cebola ralada
1 pitada de pimenta-do-reino
3 dentes de alho bem picados
Farinha de rosca
MODO DE PREPARO
Descascar o pãozinho, cortar em cubos pequenos e deixar de molho no leite. Numa tigela, colocar a carne moída, juntar o sal, o ovo, a cebola, o alho e a pimenta-do-reino. Retirar o excesso de leite do pãozinho e juntar à mistura de carne moída. Misturar até obter uma massa homogênea. Fazer as bolinhas, passar na farinha de rosca e fritar.

LINGÜIÇA DE PORCO
INGREDIENTES
2 kg de carne de porco,
1 kg de toucinho de porco
Sal a gosto
5 dentes de alho amassados
1 colher (chá) de pimenta-do-reino
1 colher (chá) de molho de pimenta
Tripas secas de porco
2 colheres (sopa) de vinagre
2 litros de água
MODO DE PREPARO
Coloque a água e o vinagre em uma tigela e deixe as tripas de molho por 30 minutos. Retire e lave-as em água corrente, por dentro e por fora, colocando a abertura da tripa no bico de uma torneira. Pendure e deixe escorrer. Moa a carne e o toucinho com o moedor de carne elétrico BOTINI e em seguida tempere com sal, pimenta, alho e cheiro-verde, misturando bem. Deixe repousar por 06 horas, mexendo de vez em quando para ficar bem temperada. Encha as tripas com a mistura de carne e toucinho com seu moedor de carne elétrico e faça alguns furinhos para soltar líquido e ar. Pendure em local longe de moscas por duas ou três horas.

QUIBE CRU
INGREDIENTES
1 kg de patinho (cortado em cubos)
1 xícara (chá) de trigo para quibe
1 ramo de folhas de hortelã picado
1 colher (sopa) de cebola picada
1 pimenta vermelha picada
1 raminho de folhas de manjericão picados
1 colher (chá) de cominho moído
1 colher (chá) de pimenta-do-reino moída
½ copo de água gelada
Sal a gosto
Óleo de oliva para regar
MODO DE PREPARO
Passar a carne duas vezes pelo Moedor de Carne Elétrico BOTINI. Na segunda vez, moer a hortelã, a cebola, a pimenta vermelha e o manjericão. Reservar. Lavar o trigo, escorrer bem e deixar descansar por aproximadamente 15 minutos. A seguir, juntar a carne moída (aos poucos), o trigo, o cominho moído, a pimenta do reino e o sal. Amassar bem com as mãos e umedecer com água gelada, até obter uma mistura homogênea. Depois, passar essa mistura para uma travessa e Regar com óleo de oliva.